INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Si usted experimenta un problema que no se haya cubierto en SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, visite nuestro sitio de internet en **www.estateappliances.com, www.roperappliances.com** o **www.whirlpool.com** para obtener información adicional. Si aún necesita ayuda, llámenos al 1-800-253-1301.

Necesitará su número de modelo y de serie ubicado en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO	**Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**
⚠ ADVERTENCIA	**Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, la información en este manual debe ser observada para minimizar el riesgo de incendio o explosión, o para prevenir daños a propiedades, heridas o la muerte.

– No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.

– PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:
- **No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su casa o edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

– La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (La ley de la protección del agua potable y la eliminación de sustancias tóxicas de California) exige que el gobernador de California publique una lista de aquellas sustancias identificadas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora y exige a los comerciantes que adviertan de los posibles riesgos de exposición a tales sustancias.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una sustancia química identificada por el estado de California como causante de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

Este electrodoméstico puede producir una exposición de bajo nivel a alguna de las sustancias enumeradas, incluyendo el benceno, formaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín.

El soporte antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, si usted aplica mucha fuerza o peso a la puerta abierta sin haber fijado adecuadamente el soporte antivuelco, la estufa puede voltearse.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

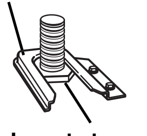
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco.

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.**
- **Deslice la estufa para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa de gas, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VOLTEO DE LA ESTUFA DE GAS, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE DISPOSITIVOS DE ANTI-VUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ADELANTE, CERCIÓRESE QUE EL SOPORTE ANTI-VUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA DE GAS QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTI-VUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa de gas o en el respaldo de protección de una estufa de gas - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada – Al instalar la estufa de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa de gas – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de estufa.

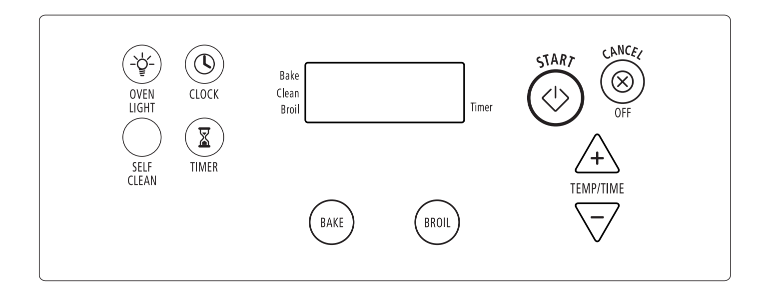
Para estufas de gas de limpieza automática –

- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie con un trapo húmedo todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos enlistados. Refiérase a este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de internet, en **www.estateappliances.com, www.roperappliances.com** o **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas.



BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
OVEN LIGHT (Luz del horno)	**Luz de la cavidad del horno**	Mientras la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se encenderá durante el ciclo de Self-Clean (Autolimpieza).
SELF-CLEAN (Autolimpieza)	**Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)**	Vea la sección “Cuidado de la estufa”.
CLOCK (Reloj)	**Reloj**	El reloj tiene un ciclo de 12 horas con a.m. y p.m. **1.** Revise que el horno esté apagado. **2.** Presione CLOCK (Reloj). **3.** Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas de “+” o “-” para fijar la hora del día, incluyendo a.m. y p.m. **4.** Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
TIMER (Temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos. **1.** Oprima TIMER (Temporizador). **2.** Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) de “+” o “-” para fijar la duración. **3.** Oprima START para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione TIMER (Temporizador) dos veces para anular el temporizador. No presione el botón de CANCEL/OFF (Anulación/Apagar), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER (Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
BAKE (Hornear)	**Cómo hornear y asar**	**1.** Presione BAKE (Hornear). **2.** Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas de “+” o “-” para fijar una temperatura que sea diferente a 350°F (175°C), en segmentos de 5°, entre 170°F y 525°F (75°C y 275°C). **3.** Presione START (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Cómo asar a la parrilla**	**1.** Coloque los utensilios de cocción dentro del horno y cierre la puerta del mismo. **2.** Presione BROIL (Asar a la parrilla). **3.** Presione los botones de TEMP/TIME con las flechas de “+” o “-” para cambiar la temperatura en segmentos de 5°F (5°C), entre 300°F y 525°F (150°C y 275°C). **4.** Presione START (Inicio). **5.** Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) cuando haya terminado.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
START (Inicio)	**Inicio de cocción**	El botón Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, aparacerá "PUSH?" (¿Presionar?) o "PSH" (Pres.) en la pantalla. Si no se presiona inicio en menos de 1 minuto después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
	Bloqueo del control del horno	**1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione y sostenga el botón de START (Inicio) durante 3 segundos. **3.** Sonará un tono y aparecerá "Loc" en la pantalla. **4.** Repita el procedimiento para desbloquearlo. Sólo los botones de CLOCK (Reloj), OVEN LIGHT (Luz del horno) y TIMER (Temporizador) funcionarán con los controles bloqueados.
CANCEL/OFF (Anulación/ Apagado)	**Función de la estufa**	El botón Cancel/Off (Anulación/Apagado) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lockout (Bloqueo de los controles).
TEMP/TIME (Temperatura/ Tiempo)	**Ajuste de la temperatura y de la hora**	Los botones con las flechas de "+" y "-" se utilizan para cambiar los ajustes de tiempo y temperatura.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá que la orilla de la cacerola.

Apague todas las perillas de los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control están giradas a la posición IGNITE (Encendido).

Coloque el utensilio de cocina lleno sobre la parrilla antes de fijar una perilla de control. No use un quemador con recipientes vacíos o sin recipientes sobre la parrilla.

Para fijar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda hacia IGNITE (Encendido).

   Los 4 quemadores de la superficie harán un ruido seco. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada a IGNITE.

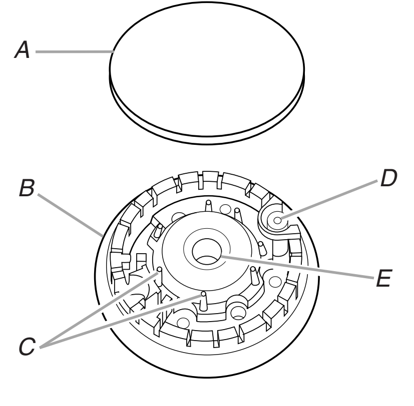
2. Gire la perilla en cualquier posición entre HIGH (Alto) y LOW (Bajo).

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de auto limpieza, toda la superficie de cocción se calienta.

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj, hacia IGNITE. Gire la perilla a su posición luego de que se encienda el quemador.

Quemadores exteriores sellados

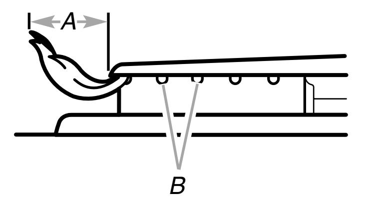


A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.

Tapa del quemador: Mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador exterior. Una tapa de quemador limpia ayudará a prevenir un encendido inadecuado y una llama desigual. Limpie siempre la tapa del quemador después de un derrame y como rutina quite las tapas y límpielas de acuerdo con la sección "Limpieza general".

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en la abertura del tubo de gas. Mantenga los derrames lejos del tubo de gas usando siempre una tapa para el quemador.



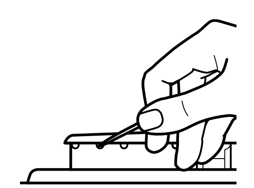
A. 1-1 ½" (25-38 mm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Verifique de vez en cuando que las llamas del quemador sean del tamaño y forma apropiada tal como se ilustra a continuación. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que los derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en los orificios del quemador.

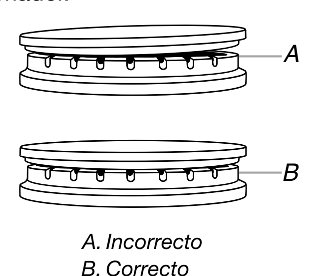
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores de horno, blanqueador ni productos para quitar óxido.

1. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y limpie de acuerdo con la sección “Limpieza general”.
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler recto tal como se ilustra. No agrande ni distorsione el orificio. No use palillos de dientes de madera. Si el quemador necesita ser regulado, llame a un técnico competente para darle servicio.



4. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, no intente reparar el quemador sellado usted mismo; póngase en contacto con un técnico de servicio designado.

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando éste tiene suciedad pesada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) para despejarla. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Ingreso válido
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha ingresado una función
- Señal recordatoria (en algunos modelos), se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Al presionar un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin de ciclo

Fahrenheit y centígrados

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a centígrados.

Para cambiar: Presione y sostenga BROIL (Asar a la parrilla) por 5 segundos. Se escuchará un tono y aparecerá “°C” o “°F” en la pantalla. Repítalo para regresarlo al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado).

Control de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que el abrir la puerta del mismo puede hacer que el ciclo del elemento dé una lectura incorrecta.

El horno proporciona temperaturas acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar el calibrado de la temperatura. Puede cambiarse a Fahrenheit o a centígrados.

Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE (Hornear) por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el calibrado actual, por ejemplo “0°F CAL” o “00”.
2. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas de “+” o “-”, para aumentar o disminuir la temperatura en cantidades de 10°F (5°C). El ajuste puede fijarse entre 30°F (15°C) y -30°F (-15°C).
3. Presione START (Inicio).

Modo de opciones

Presione y sostenga TIMER (Temporizador) durante 5 segundos y aparecerá “Opt” (Opción). Use los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para deslizarse a través de las siguientes opciones. Presione CANCEL (Anulación) para salir del modo.

Tonos de fin de ciclo

Aparecerá en la pantalla “b1” (hacer sonar una vez) o “b” (continuar el pitido). Presione TIMER (Temporizador) para ver la selección.

Apagado después de 12 horas

Si aparece en la pantalla “12 Hr”, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. Presione TIMER (Temporizador) hasta llegar hasta “- Hr” para desactivar el apagado después de las 12 horas.

Luz del horno con la puerta abierta

“LOn” (Luz encendida) indica que la luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta. Si aparece en la pantalla “LOFF” (Luz apagada), la luz del horno se encenderá solamente con el interruptor de luz del horno. Presione TIMER (Temporizador) para ver la selección.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no lo forre con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

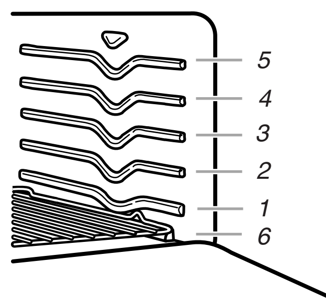
Utensilios para hornear

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.

Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la siguiente ilustración y las tablas.



Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Horneado en 2 parrillas.

Parrilla 4: Úsela para asar a la parrilla y tostar.

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o una bandeja para panecillos; guisados o alimentos precocinados congelados.

Parrilla 2: Asar cortes pequeños de carne y aves, pais, roscas Bundt y pasteles de ángel, pan de levadura, panes rápidos y para el horneado en 2 parrillas.

Parrilla 1: Asar cortes grandes de carne y aves.

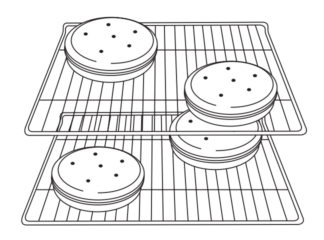
Parrilla 6: Artículos extra grandes

Cocción en múltiples parrillas

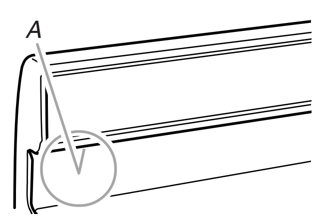
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 5.

Cómo hornear pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 para el horneado. Coloque los pasteles en las parrillas, como se muestra.



Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

Cómo hornear y asar

Los quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

Precalentamiento

Después de presionar START (Inicio), el horno mostrará en la pantalla “PrE” hasta que la temperatura esté por encima de 170ºF (75ºC). Una vez que llegue a 170ºF (75ºC) la temperatura de la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura actual del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla.

Cómo asar a la parrilla

El asador usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando al gusto. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más espesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar más bajas.

- Para obtener mejores resultados, utilice una sartén y una rejilla para asar. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

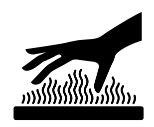
  Si desea comprar una sartén para asar, puede hacer un pedido de la misma. Consulte la portada para obtener información de contacto. Pida la pieza número 4396923.

No es necesario precalentar el horno antes de poner alimentos, a menos que lo recomiende la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

No bloquee el(los) ducto(s) de escape del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Dependiendo del modelo, vea la sección “Ducto de escape del horno”.

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de la puerta del horno.

Prepare la estufa

- Retire la charola para asar a la parrilla, la rejilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1½" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, teniendo cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los artículos del cajón de almacenamiento.

Cómo funciona el ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, esto resultará en decoloración, pérdida del brillo, pequeñas grietas y sonidos de estallido.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y el ciclo de autolimpieza no comenzará.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar romper el vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla “cool” (Frío) y “locked” (Bloqueado).

Una vez que se haya alcanzado la temperatura para la limpieza, el control electrónico requiere un retraso de 12 horas antes de comenzar otro ciclo de autolimpieza.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Control electrónico del horno con autolimpieza ajustable (HI [Alto] - LO [Bajo])

El ciclo de autolimpieza puede fijarse en un tiempo de limpieza alto (HI) (4 horas y 30 minutos) o bajo (LO) (3 horas y 30 minutos). Los tiempos sugeridos de limpieza son de 3 horas y 30 minutos para la suciedad ligera, o de 4 horas y 30 minutos para la suciedad intensa. Los últimos 30 minutos del ciclo son para el enfriamiento.

Para hacer la autolimpieza:

1. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza) para fijar el tiempo de limpieza en HI (Alto - 4 horas y 30 minutos).
2. Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) de “+” o “-” para alternar la duración de la limpieza de los ciclos entre LO (Bajo) y HI (Alto).
3. Presione START (Inicio).

   La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerá en la pantalla la luz indicadora de CLEAN (Limpio). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, la luz indicadora de CLEAN (Limpio) se apagará.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados, y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección "Preguntas que se hacen con frecuencia" de nuestro sitio de internet, en **www.estateappliances.com, www.roperappliances.com** o **www.whirlpool.com**.

En primer lugar se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, a menos que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe la estufa completa. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
  Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):
  Vea la portada para obtener la información de contacto.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para la superficie de cocción, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aún si sólo se usa una vez o en forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

- Limpiador de acero inoxidable, pieza número 31462 (no incluido):
  Consulte la portada para obtener la información de contacto.

Detergente líquido o producto de limpieza general:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, disolventes de óxido, amoníaco o hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríen la superficie de cocción, las parrillas y las tapas. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las parrillas y las tapas una contra la otra o contra superficies tales como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas o los quemadores mientras estén húmedos.

No los limpie en el ciclo de autolimpieza.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:

  Límpielos tan pronto como la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado.
- En la lavavajillas (sólo las parrillas, no las tapas):

  Use el ciclo que sea más poderoso. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para la parrilla a gas y la bandeja de goteo, pieza número 31617:
  Vea la portada para obtener información de contacto.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

- Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno.

No remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición OFF (Apagado).

En algunos modelos, no quite los obturadores que están debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón:
  Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:
  Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):
  Vea la portada para obtener la información de contacto.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Esponja de fibra metálica
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guias de la parrilla hará que éstas se deslicen con más facilidad.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

Verifique de que el cajón de almacenaje esté frío y vacío antes de limpiarlo.

Método de limpieza:

- Detergente suave

Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén la posición de apagado.

Para volver a colocar:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarlo.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco, y luego la cubierta del foco girando hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En primer lugar, pruebe las soluciones sugeridas aquí o visite nuestro sitio de internet y consulte "Preguntas que se hacen con frecuencia", para evitar posiblemente el costo de una visita de servicio técnico.
www.estateappliances.com, www.roperappliances.com o www.whirlpool.com

Nada funciona

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- **¿Está desconectado el cable eléctrico?**
  Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?**
  Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Está la válvula de cierre de gas principal o reguladora en la posición apagada?**
  Consulte las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha conectado debidamente la estufa al suministro de gas?**
  Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.

Los quemadores de superficie no funcionan

- **¿Está el horno en autolimpieza?**
  Los quemadores de superficie no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.
- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
  Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
- **¿Es ésta la primera vez que se han usado los quemadores de superficie?**
  Encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de la superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
  Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".

Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido

- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
  Vea la sección "Quemadores sellados de superfici".
- **En modelos con tapas, ¿están bien colocadas las tapas de los quemadores?**
  Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".
- **¿Se está usando gas propano?**
  Es probable que la estufa se haya convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para obtener información acerca de a quién contactar.

El quemador de superficie hace ruidos como estallidos

- **¿Está mojado el quemador?**
  Déjelo secar.

Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar)

Ruidos que se escuchan durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar):

Zumbidos/Silbidos, ruidos de "puf", chasquidos, ruidos secos, estallidos

Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento, que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar, durante el ciclo.

- Puede escucharse un estallido cuando se abre la válvula de gas o cuando está alternándose el encendido y hará un solo sonido de estallido cuando se abre de un golpe del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.
- Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio.
- Se escucha un zumbido/silbido o un sonido de "puf" cuando se enciende el quemador de hornear o el de asar.
- En algunos modelos, se escuchará un sonido de chasquido cuando el relé del ventilador de convección se enciende y se apaga.

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Son los utensilios de cocina del tamaño correcto?**
  Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie

de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área de cocción.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba

- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?**
  El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor adecuado?**
  Vea la sección "Uso de la superficie de cocción".
- **¿Está nivelada la estufa?**
  Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

El horno no funciona

- **¿Es ésta la primera vez que se usa el horno?**
  Encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de la superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
- **¿Se ha fijado correctamente el control electrónico del horno?**
  Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".

Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas

- **¿Se está usando gas propano?**
  Es probable que la estufa se haya convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para obtener información acerca de a quién contactar.

La temperatura del horno está muy alta o muy baja

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
  Consulte la sección "Control de la temperatura del horno" de la sección "Controles electrónicos del horno".

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está parpadeando la hora en la pantalla?**
  Ha ocurrido un corte de corriente. Despeje la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de características".
- **¿Muestra la pantalla una letra seguida de un número?**
  Dependiendo del modelo, presione OFF/CANCEL (Apagado/ Anulación) o CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) para despejar la pantalla. Vea "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
- **¿Está la pantalla mostrando "PUSH?" (Empuje) o "PSH" (Empuje)?**
  Vea la característica del botón de "Start" (Inicio) en la sección "Guía de características".

No funciona el ciclo de autolimpieza

- **¿Está abierta la puerta del horno?**
  Cierre la puerta del horno completamente.
- **¿Se ha ingresado la función?**
  Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".
- **¿Se ha puesto a funcionar un ciclo de autolimpieza durante las últimas 12 horas?**
  Si se ha puesto a funcionar un ciclo de autolimpieza, o se ha cancelado después de que el horno ha alcanzado la temperatura, deberá esperara 12 horas para volver a iniciar.

Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba

- **¿Está nivelada la estufa?**
  Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha fijado la temperatura adecuada?**
  Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**
  Consulte "Control de la temperatura del horno" de la sección "Controles electrónicos del horno".
- **¿Se ha precalentado el horno?**
  Consulte la sección "Cómo hornear y asar".
- **¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?**
  Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
  Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?**
  Asegúrese de que la masa esté nivelada en la charola.
- **¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?**
  Aumente el tiempo de cocción.
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
  Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
  Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas de los pays demasiado pronto?**

ACCESORIOS

Limpiador de acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número 31462

Limpiador multiuso para electrodomésticos

Pida la pieza número 31682

Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo

Pida la pieza número 31617

Parrilla dividida con inserto removible

Pida la pieza número 4396927

Charola para asar

Pida la pieza número 4396923

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Whirlpool") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Whirlpool. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Las piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Whirlpool.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Whirlpool.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. WHIRLPOOL NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

3/08

Para obtener información adicional acerca de su producto, en EE.UU. visite **www.estateappliances.com, www.roperappliances.com** o **www.whirlpool.com.**

Si usted no tiene acceso a internet y necesita ayuda al usar su producto, o si quisiera hacer una cita para obtener servicio, puede ponerse en contacto con Whirlpool, en el número que se indica a continuación.

Tenga listo su número de modelo completo. Puede encontrar su número de modelo y de serie en la etiqueta ubicada en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Para obtener ayuda o servicio técnico en EE.UU., llame al 1-800-253-1301.

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Por favor incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Sírvase guardar estas Instrucciones para el usuario y la información con el número de modelo, para referencia futura.

W10204511A
EN PN W10204320B

7/08
Impreso en EE.UU.